



Пароконвектомат Tatra TPI 12 DC.V



Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	817
Глубина	780
Высота	1232
Вес (без упаковки)	151
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	150
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Цена: 391 979.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 DC.V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Четыре этапа приготовления блюда для каждой программы. Режим бесконечного приготовления, функция предварительного нагрева, функция охлаждения камеры и приготовления по Delta T.

Режимы приготовления: конвекция (50-260°C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230°C), приготовление на пару (50-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Материал корпуса и камеры - нержавеющей сталь.

Листы для выпечки и гостроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- 99 программ
- Тип пароувлажнения: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2

- 3 программы автоматической мойки
- Реверс
- Термощуп
- Функция предварительного разогрева камеры
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз